

# Sushi making Experience in Sushi-bar Yachiyo



## 寿司作り体験プログラム

経験 30 年のすし職人が一から丁寧に  
教えてくれる、八千代の人気プログラムです。

◎コースのご案内 (The information for Group Tour)

所要時間 90分 (体験は40分くらい)

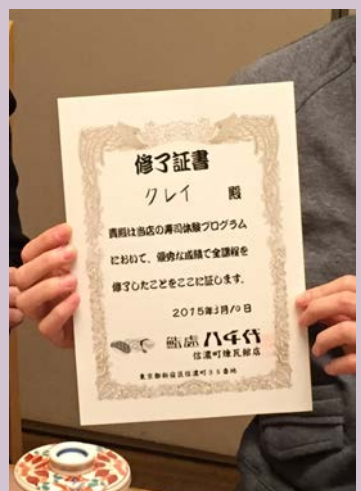
料金 **9000 円 (税別) 2 ~ 4 名様**  
**7500 円 (税別) 5 ~ 9 名様**  
**6000 円 (税別) 10 ~ 36 名様**

\*オリジナル帽子、エプロン、手袋は用意いたします

食事内容 自分で作ったお寿司5貫 (まぐろ、サーモン、玉子、いくら軍艦、カップ手巻)

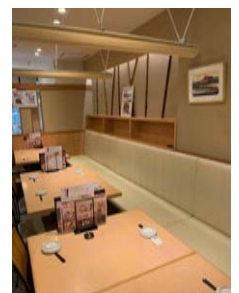
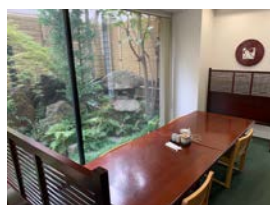
+ 他寿司2貫 + 天ぷら盛合せ、お椀、フルーツ、修了証書付

開催時間 【毎日】 11:00 ~ 12:30 13:30 ~ 15:00 17:00 ~ 18:30 ※応相談



◎修了証書への名前の印刷はオプション500円 (税別) となります

- 四谷三丁目会場 (鮎處八千代別亭)  
最大 36 名 ※地下鉄四谷三丁目駅徒歩 3 分
- 飯田橋会場 (鮎處八千代飯田橋店)  
最大 20 名 ※JR, 地下鉄飯田橋駅直結
- 四谷会場 (鮎處八千代四ッ谷店)  
最大 8 名 ※JR, 地下鉄四ッ谷駅徒歩 2 分



**お申し込みはこちら**